



EAT - S E N T I V E
Le management par la cuisine

Partagez une expérience unique avec vos collaborateurs en découvrant les secrets de la cuisine moléculaire !

Lettre d'information avril 2011

Madame, Monsieur,

La cuisine moléculaire est une science qui, bien qu'utilisée en cuisine depuis toujours, a été démocratisée depuis quelques années par des cuisiniers ou des physiciens, tel que Ferran Adria, Hervé This ou encore Thierry Marx.



Il s'agit de **transformer la texture de certains aliments** contenus dans une recette, grâce à des produits et à des réactions chimiques.

Lors d'un cours de cuisine, les participants auront l'occasion de se familiariser avec un matériel peu connu aujourd'hui comme **la caviar box, les tubes à spaghetti** et découvriront ainsi des techniques comme **la sphérification**, dans une ambiance conviviale et festive.



Nous vous proposons donc de revisiter certaines façons de confectionner des mets, ce qui surprendra aussi bien les yeux que les papilles.

Par exemple, **des perles de miel, des spaguettis de tomates**, ou encore **des ravioles de canneberge** à déguster avec le fameux Cosmopolitan...



N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus.

Très cordialement,
Hélène Demtchenko

Découvrez nos autres offres

Cooking Party



Préparation de tout ou partie de votre menu
sous forme de repas assis

Animations sur salons
et points de vente



Animations participatives sur salons
professionnels ou grand public

Cooking Challenge®



Création de recettes sur la base d'un
panier d'ingrédients « surprises »

Cocktail Party



Préparation de pièces cocktails, sous forme
d'apéritif ou de cocktail dînatoire



Si vous ne souhaitez plus recevoir d'information
de notre part, désinscrivez-vous.



Si vous pensez qu'un collaborateur peut être intéressé
par nos offres, transférez-lui cette lettre d'information.